Retete de paine pentru masini de facut paine

1. Cozonac Moulinex

KUGELHOPF 500g / 750g / 1000g
Oua 2 / 2 / 3
Unt 100g / 130g / 175g (se taie cubulete ATENTIE!! NU SE TOPESTE)
Lapte lichid 60ml / 80ml /105ml (scos din frigider la temp camerei)
Sare 1lg / 1lg / 1,5lg (lg=masurica mica venita cu masina)
Zahar 3,5LG / 4LG / 6LG (LG= masurica mare venita cu masina)
Faina 270g / 345g / 460g (am folosit Dobrogea 000)
Drojdie 1,5lg / 2lg / 3lg
Stafide 80g / 100g / 130g (se umezesc inainte cu ceva alcool ex. rom se introduc - atunci cand cere masina)
Mai spune la carte ca la sfarsitul dospirii inainte de coacere sa se presare ceva alune, migdale, etc.
Program: 6 (3h18min) sau 7 (2h45min).

2. Cozonac cu miere

Lapte: 250 ml
Miere: 5 LG
Sare: 1/2 lg
Zahar vanilat: 2 pliculete
Unt: 150 gr
Drojdie: 20 gr
Esenta de rom: 1 fiola mica.
Faina: 500 gr

Avantajul e ca nu necesita ou, iar zaharul se rezuma doar la cel vanilat.
Macar teoretic, vine in sprijinul gospodarilor cu burtica.

* * * * * * * * *

Am de un an ALASKA din Metro. Buna, tare. Fac paine din faina integrala + faina alba normala. Creste mai putin dar are un gust minunat. Ingrediente: 400 ml lapte, 50 g unt, 350g + 350g faina, seminte floarea soarelui 50g, susan 2 linguri (sau seminte de in pentru consum), 1 lingurita sare, 1 si 1/2 lingurita zahar, 10 g (4 lingurite) drojdie uscata.
Avantaje: painea este naturala (exceptie faina alba, unt), este satioasa - manan c numai 1 felie la masa. Cateodata folosesc grau integral macinat la rasnita electrica in loc de faina integrala - are un gust de te invie. Se mai pot pune in diferite cantitati: faina de secara, faina de orez, faina Vita dar amestecata cu Grania ca sa creasca. Masina de paine poate fi programata sa te trezeasca dimineata cu paine proaspata.

3. Paine

- lapte 400 ml
- faina de secara 650 g (in carte scrie 750, dupa mai multe painici am invatzat care e mersul treburilor si am scazut cantitatea la 650)
- unt 30 g
- sare 1 lingurita rasa
- zahar jumate de lingurita
- drojdie uscata de la dr.otker 2 pliculetze de 7 g
- mai pun uneori, susan sau mac cat vreau eu

Le pun in ordinea care ti-am dat-o mai sus, si la program 5 (cel rapid de 1 ora jumate).
Painea de secara si faina integrala nu creste ca cea normala, deci o sa fie la jumatatea recipientului ca si inaltime.

4. Paine

440 ml apa
2 ½ lingura unt
2 ½ lingurita sare
2 ½ lingura lapte praf
2 ½ lingura zahar
¾ cup tarate de grau
525 gr faina
1 ¼ lingurita drojdie uscata
Program: BAZA
Grad de rumenire: MEDIU

5. PAINE DE SECARA
apa: 1 1/8 cani
unt: 2 ½ linguri
faina alba: 2 ½ cesti
faina secara:1 cana

6. PAINE CU CARTOFI
300 ml apa sau lapte
2 linguri margarina
1 ou
90 gr cartofi fierti si zdrobiti
1 lingurita sare
1 lingura zahar
540 gr faina
1 pachetel drojtie uscata
Preparare program: NORMAL.

7. PAINE CU CEAPA
250 ml apa
1 lingura unt sau margarina
1 lingurita sare
2 linguri zahar
1 ceapa mare taiata cubulete
540 gr faina
¾ pachetel drojdie uscata
Mod de preparare program: NORMAL
Se poate ca ceapa sa o calesti in putin ulei, apoi se pune la racit si zvantat pe un servet si se adauga mai departe ingredientelor.

8. PAINEA TARANULUI
750 gr faina
4 liguritze zahar
2 linguritze sare
1-1/2 linguritze drojdie uscata
500 ml apa
Program: DARK

9. PAINE CI NUCI SI STAFIDE
Apa: 1 1/8 cani
Unt: 2 linguri
Faina alba: 3 cani
Lapte praf: 1 ½ lingurite
Zahar: 2 lingurite
Sare: 1 ½ lingurite
Scortisoara: 1 ½ lingurite

Drojdie: 2 ½ lingurite
Stafide: ½ cana
Nuci: ½ cana
Adaugati stafidele la primul set de semnale sonore.
Programul la STANDARD sau FRENCH

10. PAINE CU IERBURI
Apa: 1 1/8 cani
Ulei de masline: 1 ½ cani
Faina alba: 3 cani
Lapte praf: 2 linguri
Zahar: 2 linguri
Sare: 1 ½ lingurite
Tarhon: 1 ½ lingurite
Basilic: 1 ½ lingurite
Oregano: 1 ½ lingurite
Drojdie: 2 ½ lingurite
Program la pozitia STANDARD

Aceste retete sunt pentru o masina de facut paine cu capacitatea cuvei de 750 - 900 gr.

Pentru o masina de capacitate de pana la 1000 gr. iata urmatoarele retete:

11. PAINE CU FULGI DIN TARATE SI OVAZ
Drojdie uscata : 1 lingurita
Faina alba tip 550 : 360 gr.
Fulgi din tarate de ovaz :110 gr.
Zahar: 1 ½ lingurite
Sare: ½ lngurita
Unt(margarina): 2 lingurite
Lapte : 390 gr.
Program : VOLLKORN
BRAUNUNG (WITTEL)

12. PAINE CU TARATE
Drojdie uscata: 1 lingurita
Faina alba tip 550 : 450 gr.
Tarate de grau : ½ cup.
Zahar : 2 lingurite
Lapte praf : 2 lingurite
Sare
Unt: 2 lingurite
Apa : 380 ml.

13. Paine alba normala
ingredientele se adauga in ordinea in care le am scris
300 ml apa
4 linguri ulei masline presat la rece
1 lingurita mica zahar (cea a aparatului de paine)
2,5 lingurite mici sare
800 g faina ungureasca
1 pachet drojdie uscata dr.oetker

14. COZONAC - program paine cu fructe
ingredientele se adauga in ordinea in care le am scris

200 ml lapte
2 oua intregi
2 galbenusuri
1 lg cacao
jumate lingurita sare
100 g unt topit
4 linguri zahar, lingura de supa
1 sticluta vanilie dr.oetker
600 g faina ungureasca
1 pachet drojdie uscata dr oetker
la semnalul sonor al masinii de paine se adauga daca vrei nuci sau rahat insa numai 120 g
evident cacao pui daca vrei

Retetele nu sunt testate de mine, sunt luate de pe alt forum de gospodine.

* * * * * *

Am primit si eu cadou de Craciun Moulinex OW2000 cu care prepar o paine integrala minunata dupa reteta:

15. 2.5 lg ulei
300 ml apa calduta
2 lg sare
200 g faina alba tip 550
150 g cartof fiert (dat pe razatoare mica)
1 LG chimen
2 LG seminte floarea soarelui
2 LG susan
365 g faina integrala (cumparata in Bucuresti - Mega Image)
maia facuta din 25 g drojdie proaspata, 55 ml lapte caldut, o lg zahar

Greutatea painii: 1000 gr.
Gradul de rumenire: "inchis", dar din pacate nu se rumeneste deasupra. Este coapta f. bine dar este inestetic.
Drojdie uscata folosesc numai cand programez masina de seara ptr. dimineata.
Este f. important ca ingredientele sa fie tinute la temperatura camerei.

16. Cozonac:

3/4 cup apa calda
1/4 cup unt
2 oua
1,5 teaspoons extract de vanilie (cred ca jumatate de baton de vanilie macinat in rasnita de cafea este OK)
3 1/4 cups faina 000
2 tablespoons zahar
2 tablespoons lapte praf
1,5 teaspoons sare
2 teaspoons drojdie uscata
0,5 cup amestec de fructe uscate , maruntite

Directions:1. Place ingredients in bread machine in order directed by manufacturer. If applicable add the chopped fruit when the raisin or nut signal starts or 5 to 10 minutes before the last kneading cycle ends.
2. Select Sweet or Basic/White bread cycle and use the Medium or Light crust color. Do not use the delay cycles.

17. Cozonac
Se poate face cozonac in masina de paine.
Si interpretarea (subiectiva, bineinteles) a rezultatelor obtinute:
Chiar daca cozonacul insemna cu mult mai mult, se poate face usor.
Reteta de la care am pornit:
3/4 cup apa calda
1/4 cup unt
2 oua (cele de casa vor asigura culoarea)
1,5 teaspoons extract de vanilie (cred ca jumatate de baton de vanilie macinat in rasnita de cafea este OK)
3 cup si 1/4 cups faina 000
6 tablespoons zahar (in urmatorul voi merge pe dublu)
2 tablespoons lapte praf
1,5 teaspoons sare
3 teaspoons drojdie uscata
0,5 cup stafide (si aici voi dubla cantitatea)
Settari pe Alaska: programul 2, light, 2 Lb

18. Gogosi

Aluatul l-am facut din :
250 ml apa
70 ml ulei
1lgta sare
5-6 linguri zahar
esenta de rom
coaja rasa de lamaie si portocala
500 g faina
1 pachetel drojdie granule dr. Oetker

Am pus masina la programul 6 (framantat si dospit). Pana am mancat si am strans prin bucatarie aluatul a fost gata. L-am intins foaie subtire cam de jumatate de centimetru. Cu un pahar am taiat rotocoale pe care le-am mai lasat pe masa la crescut. Intre timp am incins uleiul (de palmier , special pentru prajit) si le-am aruncat pe rand in tigaie (e mai bun un ceaunel, ca trebuie pus mai mult ulei).

19. Gogosi
500 g faina
200 ml lapte
2 galbenusuri + un ou intreg
150 g unt + ulei (100 g unt + 50 ml ulei)
175 g zahar
25 g drojdie proaspata
50 g stafide + 1 lingurita rom (nu esenta)
vanilie, coaja de lamaie si de portocala

Tot Alaska am si eu, si a iesit foarte bun.